ROK VI. Maj — 1927 r. 2 (64).




## NAD CZEM RADZIŁA

# KONFERENCJA ZARZĄDU GŁÓWNEGO

Dnia 27 i 28 kwietnia r. b. obradowała konferencja Zarządu Głównego Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, wraz z delegatami miejscowych Oddziałów.

Między innymi obecni byli delegaci z Krakowa—kol. A. Drozdowski, z Katowic—St. Książek, z Lwowa—L. Flajszman, z Łodzi—Fr. Pawłowski.

Konferencja w najważniejszych naszych sprawach zdecydowała:

Procenty za pracę kelnerów winny być kalkulowane w cennikach w wysokości od 10 do 15%.

Minimum płacy dla kuchmistrzy za 46 godz. tydzień roboczy — 90 złotych.

Zniesienie napiwków w hotelach, a zastosowanie procentowego wynagrodzenia dla pracowników i pracownic hoteli i pensjonatów.

Płatne urlopy dla wszystkich pracowników.

Jednomiesięczne wymówienie pracy, zaś dla pracowników hoteli i pensjonatów trzymiesięczne.

Przy nadchodzących wyborach do Rady Miejskiej stołecznego miasta Warszawy, wystawić trzech kandydatów (od kelnerów, kuchmistrzów i pracowników hotelowych) *na listę Polskiej Partji Socjalistycznej Nr 2.*

Oprócz powyższego gorąco dyskutowano i postanowiono bezwzględnie domagać się utworzenia szkół zawodowych z prelegentami fachowymi oraz zdecydowano wydać świadectwa zawodowe, dla gastronomików.

Konferencja potępiła taktykę niektórych właścicieli, którzy dla stworzenia warunków konkurencyjnych, wytwarzają sztuczną organizację w postaci cechów.

# Jeszcze o warunkach pracy kuchmistrzy warszawskich

W roku 1924 panowie restauratorzy wymówili umowę zbiorową, która to regulowała płace i prace kuchmistrzy warszawskich.

Podczas pertraktacji w Inspektoracie Pracy w marcu 1924 r. panowie restauratorzy oświadczyli, że ustawodawstwo robotnicze, obowiązujące w Rzeczypospolitej wystarczające jest do regulowania pracy i płacy oraz więcej nic nie dadzą, oprócz miesięcznego wymówienia.

Dnia 16 listopada 1924 roku panowie restauratorzy ogłosili „Gazecie Porannej 2 grosze", że ustawodawstwo robotnicze obowiązujące w Rzeczypospolitej normuje godziny pracy, odpoczynku niedzielnego, urlopy, Kasę Chorych, wymówienie pracy oraz ustawa o zapomogach dla bezrobotnych, a więc to dla kuchmistrzy wystarczy i żadnej umowy zawierać nie będą, podporządkowując się pod ustawodawstwo robotnicze. Jak wygląda w praktyce przyrzeczenie panów restauratorów podporządkowywania się pod ustawodawstwo robotnicze i regulowanie płacy z wolnej ręki, daje ponury obraz życia kuchmistrzy warszawskich.

Udowodnić można jaskrawą prawdę, iż nietylko warunki płacy nie sięgają przeważnie minimum egzystencji, ale że prawa kuchmistrzy są łamane na każdym kroku, a warunki pracy urągają wszelkim wymogom higjenicznym. Weźmy pod uwagę wysokość płac: najwyższe przeciętne zarobki kuchmistrzy warszawskich, sięgają 360 złotych. Każdy, kto jest obeznany z warunkami egzystencji w stolicy, zda sobie łatwo sprawę z tego, iż suma ta nie wystarcza na utrzymanie siebie i rodziny, iż jest to za mało, aby żyć.

W ten sposób życie kuchmistrza warszawskiego jest stałem głodowaniem, stałem rozpaczliwem wiązaniem końca z końcem, stałem zadłużaniem się i wypłacaniem tych długów.

A trzeba wziąć pod uwagę, że płaca 360 złotych miesięcznie, to płaca w kilku najwyższych firmach, że przeciętnie płaca kuchmistrza stolicy wynosi 200—250 złotych miesięcznie i mniej, łącznie z sobotami angielskiemi i dniem wypoczynkowym.

Jeżeli weźmiemy pod uwagę wskaźnik warszawskiej komisji statystycznej, która oznaczyła tak zwane głodowe zarobki 10 złotych 40 groszy dziennie, to wynosi miesięcznie 270 złotych 40 groszy licząc ośmiogodzinny dzień pracy. Gdy wliczymy do tego w miesiącu 8 godzin angielskich sobót, plus 50% = 15 złotych 60 groszy i za dni wypoczynkowe to jest 4 niedziele w miesiącu, plus 100% = 81 złotych 60 groszy, to razem wyniesie miesięcznie 367 złotych 50 groszy. Czy w takich warunkach może być mowa o ubraniu się, o wyżywieniu siebie i licznej często rodziny, wreszcie o zaspokojeniu potrzeb kulturalnych, które wciąż rosną, w miarę uświadamiania robotnika.

Również smutne wyniki dało ustawodawstwo robotnicze. Ośmiogodzinny dzień pracy, łamany jest notorycznie i z całym cynizmem. Inspektorzy Pracy są tutaj bezsilni. Łącznie bowiem z restauratorami prowadzą walkę o ośmiogodzinny dzień pracy i sądy polskie. Mimo orzeczenia Najwyższego Sądu, które głosi, że „przepisy ustawy co do długości dnia pracy, mają charakter stanowczy" i przekroczenie ich pociąga skutki z artykułu 18 przewidziane grzywna lub areszt, niezależnie od intencji pracodawcy, lub nawet od zgody na to przekroczenie wyrażonej przez pracowników - fałszywa interpretacja ustawy trwa nadal. Niema ani jednej knajpy w stolicy, by restauratorzy nie przekraczali ośmiogodzinnego dnia pracy. Przeciętnie praca w restauracjach wynosi od 56—72 godzin tygodniowo.

Powagę ustawy podkopują niskie wymiary kar za łamanie 8-godzinnego dnia pracy. Są to drobne sumy pieniężne, które restauratorzy chętnie płacą i łamią ustawę nadal. Kary aresztu są z reguły zamieniane na kary grzywny. Jedynym środkiem, który może wywalczyć ustawie o ośmiogodzinnym dniu roboczym należyte poważanie, byłoby zaprowadzenie kar bezwględnego aresztu za łamanie jej. O ustawowych robotniczych urlopach, jak również i ośmiogodzinny dzień pracy, pracownicy prawie we wszystkich restauracjach, boją się wspominać z obawy przed natychmiastową utratą pracy.

Nie mniej warunki płacy są okropne. Wystarczy tu przytoczyć praktyki w firmach:

„Kawiarnia Teatralna", „Etablisement Du Val", Miodowa 3 i cały szereg innych firm, które nie wypłacają kuchmistrzom pensji tygodniowej, a dają tylko „a conto". Po przepracowaniu kilkunastu tygodni suma ta zwiększa się na paręset złotych, gdy pracownicy się upominają o wypłacenie należności, bo się już zadłużyli, to tacy „niebiescy ptacy" odpowiadają: „niemam pieniędzy", możecie nie pracować, a o należność skierujcie sprawę do sądu. I na to nie ma sprawiedliwości, robotnik musi się sądzić, wnosząc skargę, musi opłacać procenty w sądzie na to musi się znowuż zapożyczyć i dwa lub trzy miesiące czekać na sprawę, a później pan restaurator apeluje, a ty robotniku czekaj i przymieraj głodem znowu kilka miesięcy.

Na takie sprawy, jak nie wypłacanie pensji, Inspektoraty odpowiadają, by sprawę skierować do sądu „to nie leży w naszej ingerencji". A na cały szereg skarg o łamanie innych ustaw, Inspektoraty

Pracy będące organem kontrolnym, nie funkcjonują sprawnie i nie reagują. Inspektorzy Pracy zwiedzają tylko znikomą liczbę zakładów restauracyjnych, w pozostałych zakładach robotnicy pozostawieni są sami sobie. A przecież wizytacja wtedy jest tylko skuteczna, gdy Inspektor Pracy ma możność przekonać się, iż zarządzenia jego zostały przez kierownictwo restauracji wypełnione.

I jeszcze jedną starą prawdę udowodnić należy: w zakładach, gdzie istnieją silne, zwarte solidarnością szeregi robotnicze wywalczają oni sami sobie lepsze warunki bytu.

Tam, gdzie działają służki kapitału, gdzie nie ma klasowej solidarności robotnik jest oddany na łup nieuczciwego restauratora i niema mowy o poszanowaniu prawa robotniczego.

A więc wszyscy do szeregów Związku Zawodowego dla jedności i solidarności, a zwycięstwo będzie wkrótce z nami.

*F. Purwin.*

# 2 Do wszystkich pracowników i pracownic w przemyśle gastronomiczno-hotelowym w Warszawie 2

## PRACOWNICY I PRACOWNICE!

Stoimy w przededniu wyborów do Rady Miejskiej m. stoł. Warszawy!

Chwila to niemałej wagi dla miasta naszego, dla całego kraju. Dla nikogo bowiem nie może być obojętnem, kto rządzić będzie w najbliższej przyszłości naszym grodem.

Znana powszechnie opieszałość i strupieszałość ustępującej Rady, daje nam bodźca, abyśmy po raz trzeci nie popełnili błędów poprzednich.

Ustępująca Rada Miejska absolutnie nie poprawiła stosunków ogólnych pod każdym względem, a tembardziej w naszym przemyśle.

Chaotyczna gospodarka miejska, oraz niedocenienie potrzeb ludności Warszawy jest winą naszą, winą tembardziej powszechną, że pozwoliliśmy na wybór ustępującej Rady w tym składzie.

Jeżeli nie chcemy pozwolić na dalszą bezprogramową uzurpacyjną gospodarkę, to obowiązkiem naszym jest, abyśmy wszyscy stanęli do urn wyborczych i oddali swój głos na kandydatów robotniczych, a tymi tylko są kandydaci Polskiej Partji Socjalistycznej i Warszawskiej Rady Związków Zawodowych.

Od radnych naszych żądamy.

a) przedstawicieli naszych do Komisji Cennikowej dla zakładów gastronomiczno-hotelowych, oraz wprowadzenia procentowej opłaty dla pracowników hotelowych;

b) obniżenia podatków dla klasy pracującej;

c) zniesienia kuchen w piwnicach;

d) higjenicznych ubikacji dla pracowników, przy zakładach;

e) obniżenia gazu, elektryczności i wody;

f) obniżenia taryfy tramwajowej;

g) budowy domów robotniczych;

h) budowy domu ludowego oraz całego szeregu postulatów, w szczególności zakresu gastronomiczno-hotelowego.

Gwarancją powyższego, może być jedynie zwycięstwo starej i wypróbowanej Polskiej Partji Socjalistycznej.

Jeżeli wam nie jest obojętne, kto rządzić będzie miastem naszym, jeżeli chcecie byśmy skutecznie mogli walczyć o nasze najżywotniejsze postulaty z przedsiębiorcami, to przy wyborach w dniu 22 maja, winniście oddać swoje głosy na **listę P. P. S. № 2, na której figurują i nasi kandydaci.**

Precz z wszelakiem warcholstwem!

Niech żyje robotniczo-ludowa Rada Miejska!

Wiece wyborcze odbędą się dn. 17 na 18 maja, wtorek, **o godz. 5 po południu i o godz. 2 w nocy,** w sali O. K. R. Aleje Jerozolimskie 6.

Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce
ZARZĄD GŁÓWNY

*Warszawa w maju*

# Polska Partja Socjalistyczna

## Do wszystkich pracowników gastronomiczno - hotelowych: kelnerów, kuchmistrzy, pracowników hoteli i pensjonatów i t. p.

TOWARZYSZKI! TOWARZYSZE!

W dniu 22-gim maja r. b. mamy powołać do życia nową Radę Miejską, wybrać nowe władze samorządowe.

Od naszego stanowiska, od zachowania się wszystkich ludzi pracy zależeć będzie los samorządu stolicy.

Przez osiem lat niepodzielnie rządziła miastem naszem reakcyjna chadecko-endecka większość, idąca wspólnie z burżuazją żydowską.

Ta większość troszczyła się wyłącznie o interesy kamieniczników, właścicieli placów, bankierów, przemysłowców. Troska o kieszeń klas posiadających spędzała sen z powiek ojców miasta. A szerokie rzesze ludzi pracy, robotników i inteligencji pracującej uginały się pod brzemieniem wysokich opłat podatków pośrednich i innych ciężarów.

Budżet miejski w Warszawie był budżetem klas posiających.

Przedsiębiorstwa miejskie, jak tramwaje, gazownie, wodociągi, przedsiębiorstwa rolne, zakłady zaopatrywania, rzeźnia, stały się w rękach rządzącej większości Rady Miejskiej instytucjami fiskalizmu miejskiego instytucjami, których gospodarka była obliczona na największe zyski z pominięciem żywotnych potrzeb mieszkańców miasta.

Podatki od biletów tramwajowych, od wody, od gazu, wysokie opłaty za świadczenia miejskie, oto źródła, z których czerpano na pokrycie wydatków związanych z gospodarką miejską.

**P. P. S. domaga się zmiany szkodliwej polityki miejskiej.**

Żądamy zniesienia i obniżenia podatków konsumcyjnych, to jest podatków pośrednich i sprawiedliwych opłat za świadczenia miejskie.

Żądamy podwyższenia podatków od nieruchomości, placów i domów.

Żądamy wysokich podatków od przedmiotów zbytku. Sumy ściągnięte z podatków winny być użyte na rozbudowę miasta, domów, szkół, szpitali, zakładów położniczych, domów zdrowia, na rozbudowę przedmieść, ogrodów, boisk, placów sportowych, zaprowadzenia kanalizacji i wodociągów, linji tramwajowych i t. p.

P. P. S. żąda pozatem, budowy centralnej rzeźni miejskiej, mechanicznej piekarni, założenia centralnej mleczarni miejskiej i energicznej walki z bezrobociem oraz natychmiastowej budowy domów mieszkalnych.

Towarzysze! Wy, jako pracownicy gastronomiczni, jesteście związani wszystkimi węzłami z gospodarką samorządu miejskiego. Sami odczuwacie dobrze skutki niewłaściwych zarządzeń władz miejskich. **System podatku od spożycia w restauracjach winien ulec reorganizacji i zmodyfikowaniu,** aby nie cierpiał z tego tytułu inkasujący go, pracujący kelner.

Pracownicy hotelowi są przez władze miejskie pozbawieni wszelkiej opieki. **Wyznaczając ceny na pokoje w hotelach, Magistrat winien jednocześnie zmusić właścicieli hoteli do procentowego opłacania wszystkich pracowników hotelowych.**

Pomijając godność ludzką, napiwki winny być zniesione i zastąpione procentową doplatą do rachunków.

**Towarzysze kuchmistrze!** Warunki w jakich wy pracujecie, urągają najprymitywniejszym wymogom higjeny i zdrowotności.

Obowiązkiem miasta jest wejrzeć w te opłakane stosunki zdrowotne, w których pracują kuchmistrze i służba pomocnicza, obowiązkiem więc miasta jest otoczyć tych ludzi opieką, aby pracowali i mieszkali w warunkach odpowiadających potrzebom kulturalnego człowieka.

Towarzysze!

Wasze żądania są naszymi żądaniami. Wasza walka — jest naszą walką.

Zwycięstwo P. P. S. — jest waszem zwycięstwem i zrealizowaniem powyższych postulatów.

**Niech żyje socjalistyczna Rada miejska!**

Niech żyje P. P. S.

**Warszawski Okręgowy Komitet P. P. S.**

*Warszawa w maju 1927 r.*

# F E L J E T O N

## „Imć Pan Pomada organizuje"

Nie ma to jak pomysłowość z kłamstwem na ustach idąca w parze. Osławiony z czynów bohaterskich „Pan Pomada", wielbiciel wałówek dla swoich celów, organizuje kuchmistrzów w zjednoczone cechy. Ostatnie zaproszenie w dniu 2 maja, wydał „Pan Pomada" następującej treści:

Panowie kuchmistrze!

Właściciele zakładów, udziałowcy prywatni oraz na pensji, wszyscy cechowi, przybywajcie na nadzwyczajne zebranie w dniu 4 i 5 maja 1927 roku, na którem będą obecni delegaci: właściciel restauracji z Lodzi p. Zabrocki, z Wilna p. Kowalski, z Sosnowca p. Szczerek, z Lublina p. Chodkiewicz, z Piotrkowa p. Jasiuk i inni właściciele zakładów restauracyjnych, którzy przy pomocy mojej dadzą możność kuchmistrzom stworzenia jednolitej organizacji, pod czujnym okiem i dobrze życzącym dla kuchmistrzy, sercem. Panowie właściciele dadzą kuchmistrzom najlepsze pensje i najmniej godzin pracy, a mianowicie:

Płaca miesięczna złotych polskich 80.

16-godzinny dzień pracy.

Co trzeci dzień wychodnia, 2 dni urlopu na 5 lat pracy. Lekarstwo podczas „nie chorowania". Wałówka co rok jedna. Święto podczas bezrobocia. I wiele innych dobrych zmian, wszystko dla dobra kuchmistrzów.

Wobec tak wspaniałych ulepszeń i zmian ku lepszemu, nawet pomnik na placu „Hoovera" rozjaśnił swe oblicze, ażeby swym wyrazem twarzy uczcić potęgę organizacji „Imć Pana Pomady".

*Kulinar.*

**Wszyscy do urny wyborczej.**

**Niech ani jeden głos nie padnie na naszych wrogów.**

**Wszystkie głosy na listę № 2.**

# CO O NAS PISZĄ

## Kaucje. Ankieta: „Pić albo nie pić — oto jest pytanie"...

„Express Poranny" z dnia 24 IV r. b.:

### Kres nadużyć z kaucjami. Projekt rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej

Rada ministrów zatwierdziła projekt rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o kaucjach, składanych w związku z umową o pracę.

Według tego projektu pracodawca może przy zawieraniu umowy o pracę żądać od pracownika złożenia kaucji jedynie na zabezpieczenie rzeczywistych szkód i strat, mogących wyniknąć z winy pracownika przy wykonywaniu pracy.

Kaucja powinna być składana na imię pracownika w Banku Polskim, instytucji kredytowej państwowej lub samorządowej. Kaucja ta może być podjęta tylko za zgodą pracodawcy, względnie na podstawie orzeczenia sądowego.

Postanowienia umów, na mocy których pracownik, celem uzyskania posady, lub otrzymywania jej nadal pożycza lub daje na przechowanie lub do użytkowania jakiejkolwiek wartości pracodawcy, są nieważne.

Rozporządzenie to ma bardzo doniosłe znaczenie dla całego szeregu fachów, jak kasjerzy, inkasenci, kelnerzy, szwajcarzy, dozorcy i t. p. Położy ono wreszcie kres licznym nadużyciom z kaucjami.

„Przegląd Wieczorny" z dnia 15. IV zamieszcza uwagi naszego przewodniczącego kol. Wl. Bawarskiego, a to w związku z prowadzoną przez to pismo przez dwa tygodnie, ankietą pod tytułem *„Pić albo nie pić — oto jest pytanie"...*

### Sklepik z wódką — naprzeciw dworca kolejowego...

Przewodniczący Zarządu Głównego Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego tak ujmuje swoje zdanie:

Ustawa antialkoholowa naszemu związkowi przyczyniła dotkliwą stratę, narażając szerszy ogół pracowników na przymusowe bezrobocie.

Jeżeli sięgniemy pamięcią wstecz, to możemy stwierdzić, że dworcowe restauracje utrzymywały jedną dziesiątą część naszych pracowników. Dzisiaj zaś na całym terenie państwa pracuje 32 kuchmistrzów, 865 kelnerów, przed wojną zaś w samej t. zw. Kongresówce pracowało 403 kuchmistrzów i 2212 kelnerów i 202 cukierników.

Widziałem na kresach przy dworcach kolejowych małe sklepiki, w których sprzedawano alkohol w butelkach na ulicę. W rozmowie z takim sklepikarzem dowiedziałem się, że miesięcznie sprzedaje od 3 do 4 tysięcy butelek. Zdziwiony taką wielką ilością zapytałem się, kto kupuje, odpowiedź krótka: wyłącznie podróżni i robotnicy kolejowi.

Jeżeli zakaz alkoholu w dni świąteczne i przedświąteczne nie jest przestrzegany literalnie przez nikogo, to pocóż ma istnieć?

Protokuły policyjne jasno wykazują w dni „suche" najwięcej pijanych i na odwrót w dni wolne najwięcej „suchych" obywateli.

Wychowywać od dziecka obywateli i wpajać w nich zasadę nie używania wcale alkoholu byłoby więcej, pożądane, aniżeli wszelkie zakazy.

„Przegląd Wieczorny" z dnia 9 IV, zamieszcza w tej samej sprawie wywiad z kol. J. Sieradzkiem:

### Ciężka dola kelnerów

Sekretarz Zarządu Głównego Zw. Zawodowego Pracowników Gastronomiczno-Hotelowych, p. Józef Sieradzki, wypowiada się bezwzględnie przeciwko ustawie o zakazie sprzedaży alkoholu w dni świąteczne i przedświąteczne.

— Nie tylko w Polsce, — mówi p. Sieradzki, — okazała się niecelowość zakazów prohibicyjnych. Jaki jest ich skutek w Ameryce, mówiono już i pisano o tem obszernie. Ale mało wiemy o losach prohibicji w Szwecji, a doświadczenia w tym kraju są bardzo interesujące. Według ustawy konsumentowi szwedzkiemu wolno podawać nie więcej niż jeden kieliszek wódki do dania gorącego (pozostawianie butelek na stole jest niedopuszczalne). Jakiż był tego skutek? Oto w pierwszej fazie, kiedy starano się czynić zadość ustawie restauratorzy zmniejszyli dania do minimum, aby umożliwić swoim klijentom stosunkowo niedrogie spożycie alkoholu bez gwałcenia ustawy. Rzecz prosta, że skutkiem tego wzmogło się nie tylko opilstwo, lecz także obżarstwo. W drugiej fazie poczęto już zupełnie lekceważyć ustawę, a ponieważ opinja publiczna domagała się zniesienia nieżyciowego zakazu, musiano wreszcie całą ustawę uchylić.

— A jak odniesiono w Polsce do ustawy prohibicyjnej? Czy nie starano się uczynić zadość jej przepisom?

— Owszem. Ale wówczas lokale zaczęły świecić pustkami, a targ dzienny nie pokrywał kosztów światła, opału, orkiestry i t. p. Gdyby wprowadzić w życie ustawę o prohibicji, restauracje w soboty i niedziele musiałyby być zamknięte. Zamiast nich rozwinęłyby się szynki pokątne, których i tak istnieje już w Warszawie — według informacji z najbardziej miarodajnych źródeł — przeszło tysiąc.

— Czy zdaniem pana ustawa prohibicyjna zmniejszyła spożycie alkoholu?

— Intencja ustawy „O ograniczeniu w sprzedaży i spożyciu napojów alkoholowych" była najszlachetniejszą, ale w skutkach spotęgowała pijaństwo w soboty i niedzielę przynajmniej o 50 pr. Zważmy, że milej jest zawsze spożywać owoc zakazany...

Tu rozmówca nasz uśmiechnął się znacząco.

— Nie można powiedzieć, żeby nawet posłowie odznaczali się zbytnim pedantyzmem w przestrzeganiu ustawy. Widziałem nawet takie wypadki że prawodawcy opuszczali oburzeni lokale, w których odmówiono im w sobotę czy niedzielę „Hennesy" lub „czystej"...

— Jakie jest stanowisko Związku panów wobec ustawy?

— Stwarza ona dla nas sytuację nad wyraz przykrą. Właściciele zakładów gastronomicznych dopuszczają we własnym interesie do podawania alkoholu w soboty i niedziele. Czyż dziwić się, że pracownicy gastronomiczni w obawie utracenia kawałka chleba dają się używać za narzędzie omijania ustawy? A przecież były takie wypadki, że pracowników gastronomicznych skazywano na areszt za podawanie alkoholu w dni prohibicyjne. Kelne-

rzy są obciążeni inkasowaniem podatku magistrackiego, dolepianiem marek na bezrobotnych i t. p. do czego dołączają się liczne przykrości z powodu ustawy prohibicyjnej, awantury z gośćmi, nie chcących w razie odmowy podania wódki pokrywać rachunków i t. p.

— Jaki skuteczniejszy niż ustawa prohibicyjna, sposób walki z alkoholizmem proponowałby pan?

— Należy uświadamiać najszersze masy o szkodliwości alkoholu podobnie, jak i innych narkotyków.

„Przegląd Wieczorny z dnia 6. IV., zamieszcza trzeci głos ze strony przemysłu gastronomiczno-hotelowego, w powyższej ważnej dla nas sprawie, p. Emila Davisona, prezesa Stow. Restauratorów w Warszawie:

## Restauratorzy w walce z ustawą antialkoholową

— Usatwa antialkoholowa, jak to stwierdzili sami posłowie z różnych ugrupowań na licznych wiecach i zjazdach organizowanych przez kupców i restauratorów, jest najzupełniej wadliwą — opowiada p. Davison.

Ustawa ta w najmniejszym stopniu nie walczy z pijaństwem, niszczy natomiast legalne przedsiębiorstwa, a przyczyniła się znakomicie do rozwoju potajemnego handlu. Z chwilą wprowadzenia ustawy antialkoholowej powstało w samej tylko Warszawie przeszło tysiąc potajemnych miejsc sprzedaży trunków.

Potajemne miejsca sprzedaży trunków drwią sobie z ustawy antialkoholowej; w dni, w których sprzedaż trunków jest zakazana, pobierają wysokie ceny, nie opłacają podatków i w razie ujawnienia pokątnej sprzedaży — grozi im zapłacenie grzywny, która jest mniejszą, niż koszty wykupienia patentu, natomiast koncesjonowane restauracje za przekroczenie ustawy są pozbawiane koncesji czyli ulegają zrujnowaniu całego przedsiębiorstwa. Wiedzą o tem władze akcyzowe i policyjne, ale są bezsilne w zwalczaniu tego zła.

Ustawa antialkoholowa zatamowała rozwój przemysłu restauracyjnego, gdyż trudno wymagać, ażeby się znalazł człowiek, któryby zechciał ryzykować kapitał na urządzenie restauracji, czekać na nową wojnę, zostać inwalidą, a tem samem nabyć prawa do otrzymania koncesji i dopiero czekać, aż się znajdzie wakans, gdyż kontyngent, jaki przewiduje ustawa, jest wyczerpany.

Ustawa antialkoholowa przyczynia się również do zagłady fachu sztuki kulinarnej, gdyż zdrowo myślący człowiek nie poświęci się zawodowi, wiedząc zgóry, że nie może liczyć w przyszłości na samodzielne prowadzenie przedsiębiorstwa, wchodzącego w zakres jego kompetencji.

Ustawa antialkoholowa przynosi również krzywdę konsumentom przez niedopuszczanie konkurencji w dziale restauracyjnym. Jest rzeczą wiadomą, że przyczyną do podniesienia jakości wyrobów jest jedynie dopuszczenie wolnej konkurencji, gdy tymczasem ustawa antialkoholowa oddała w monopol przemysł restauracyjny, posiadaczom koncesji.

Przed wybuchem wojny, kiedy władze rosyjskie przez dostarczanie taniej wódki monopolowej starały się krzewić w Polsce pijaństwo, walkę z alkoholizmem prowadziło skutecznie społeczeństwo.

Mylne jest twierdzenie, że restauratorzy są wrogami idei antialkoholowej, restauratorzy walczą z ustawą, która robi wiecej krzywdy, aniżeli przynosi korzyści. Osobiście — nadmienił prezes Stow. restauratorów — jako wróg alkoholu wierzę, że tylko przez krzewienie oświaty i zamiłowanie do sportu a nie przez nakazy policyjno-administracyjne należy pijaństwo zwalczać.

W ostatnich dniach zwiedziłem szereg restauracji w Pradze Czeskiej i Berlinie, tam nie istnieje ustawa antialkoholowa i mimo to pijących wódkę nie spotykałem, a zwiedziłem przeszło osiemdziesiąt zakładów restauracyjnych, przepełnionych gośćmi

## Nędzny satrapa-gnębiciel ludzi pracy, najbezczelniejszy wróg praw robotniczych — dyr. Berger, przestał królować w hotelu Europejskim.

Każdemu pracownikowi gastronomiczno-hotelowemu, jak i wogóle opinji publicznej Warszawy, znane jest doskonale nazwisko Bergera, twórcy liberji i fraków, numerków (dla pracowników kelnerskich) oraz gnębiciela kuchmistrzy i pracowników hotelowych w hotelu „Europejskim“ w Warszawie.

Aczkolwiek trudno jest dociec zasadniczych przyczyn uwolnienia, *to fakt jest faktem, iż wszechmożny dyrektor Berger z ramienia Spółki Akcyjnej hotelu „Europejskiego“, przestał być dyrektorem* i dręczyć ludzi pracy najdziwaczniejszemi idjotycznemi inowacjami, które absolutnie hotelowi „Europejskiemu“ żadnego pożytku nie przynosiły.

Nieświetnej pamięci pan dyrektor okazał się wprost potworem pod względem warunków pracowniczych. Nie uznawał żadnej ustawy państwowej, nie chciał słyszeć o żadnym związku zawodowym.

Nawet satrapi carscy—byli liberalniejsi pod tym względem. Podpis swój—złożony na umowie (walka frakowa) w Inspektoracie Pracy — w kilka dni złamał i niedotrzymał.

Za wysługę lat, kilkudziesięcioletniej pracownicy, chorej Rozalji Zaleskiej—wypłacił wprost grosze, łamiąc Umowę z Oddziałem Pracowników Hoteli i Pensjonatów...

Kol. W. Ożarowskiego, b. pracownika hotelu „Europejskiego“, pozbawił pracy, za opór przy wprowadzeniu liberji...

I wiele wiele jeszcze..

Hańba mu na wieki, niech idzie tam skąd przyszedł.

### ZMIANA LOKALU CENTRALI

**Zarząd Główny Z. Z. P. P. G.-H. w Polsce oraz red. „Gastronoma“—zostały przeniesione do nowego lokalu, Krakowskie-Przedmieście 4 m. 5, tel. 221-97**

## Udziałowców z „Astorji" i od „Lijewskiego"—pod pręgierz opinji publicznej

### Nowe szelmostwa tych panów

Tym razem podamy jaskrawe fakty, na które posiadamy dowody — z restauracji udziałowych warszawskich — „Lijewski" i „Astorja".

Otóż panowie ci wysługując się młodocianymi praktykantami, którym nic nie płacą — *sami prawem kaduka dopisują % za usługę do rachunków konsumentom!*

Konsument, który niema żadnej racjonalnej, obsługi, któremu przez cały czas goszczenia w lokalu — podaje „piccolo", — zmuszony jest panu udziałowcowi, który się zjawił do inkasa rachunku w czerwonej lub granatowej marynarce — płacić dopisane 10%!!!

Natomiast „piccolo" jako, że zmuszony jest przez tych panów pracować na napiwkach — jeżeli chce być w lepszej formie widzianym przez publiczność aniżeli udziałowcy, t. j. jeżeli nie chce być natrętnym, przeważnie nic nie zarabia.

Są to fakty, wołające o pomstę do nieba, a przedewszystkiem do Komisarjatu Rządu i Urzędu Walki z Lichwą.

Nie dość, iż zalali nasz zawód młodocianą naleciałością — niedość iż zabagnili cały przemysł Gastronomiczny, to jeszcze dzisiaj wtłoczywszy nam zasadę pracy na % dopisywanych w miejsce z bufetu — sami wysługując się niezliczoną liczbą „piccolo" — zagrabiają to co należy się zawodowym fachowcom.

Szeroką opinję publiczną, czynimy uważną na tego rodzaju łotrostwa tych panów, których interesa ostatnio, dzięki Bogu, z trzaskiem masowo w całym kraju plajtują.

## P. Mieszkowski, radzimy uważać na zakrętach...

Jest sobie w „Kokosie" (bar ul. Nowy Świat) niejaki Mieszkowski — jeden z czterech właścicieli tego nowo otworzonego baru.

Pan ów, który na każdym kroku podkreśla i chełpi się „iż jest b. kelnerem fachowcem" — ni mniej ni więcej tylko wynajduje i zmusza pracowników do następujących czynności:

1) Czyszczenie platerų. 2) Składanie kaucji bez kwitów, 3) Spełnianie najrozmaitszych czynności nie wchodzących w zakres czynności kelnerskich.

Pożywienie wyznacza ów domorosły „b. kelner" — swoim pracownikom takie, że w porządnym zakładzie psów i inne zwierzęta lepiej karmią.

Ordynarność, opryskliwość oraz niekonsekwencja w zarządzeniach tego pana, nie ma granic, co przejawia się w tem, iż pracowników — winien czy nie winien — *usuwa się z miejsca bez wymówienia.*

Wogóle, jeżeli ktoś z boku chciałby zaobserwować „gospodarzenie" się tego pana, to musi dojść do wniosku, iż jego działalność samej firmie więcej złego przyniesie, aniżeli korzyści.

Współpraca więc pracowników z tym panem nietylko, że jest trudna, lecz wręcz niemożliwa.

Radzimy p. Mieszkowski, aby pan przejął się tym, iż obcuje z ludźmi pracy i jednocześnie niech pan pamięta, że gdy zostaniemy pańskiem postępowaniem zmuszeni — postaramy się aby w „Kokosie" — nie było dla niego kokosów.

## Komunikat Zarządu Głównego w sprawie urlopów

Zarząd Główny. podaje po wiadomości Oddziałów i członków, iż na zasadzie Ustawy z dnia 16 V 22 r. (Dz. Ustaw R. P. Nr. 40 — 1 czerwca 1922 r. poz. 334). — każdemu pracownikowi przysługuje prawo do 2 tyg. płatnego urlopu (po przepracowaniu 3-ch lat) i do 8 dniowego (po 1 roku pracy). Wobec powyższego poleca się *niezwłocznie* w firmach i hotelach złożyć listy kolejności urlopów, które winny być uzgodnione i zatwierdzone (podpisane) przez właściciela lub Zarząd firmy.

**Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracown. Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce**

## Z Warszawskiej Rady Związków Zawodowych

Do nowych władz W. R. Z. Z. — z ramienia naszego Związku, weszli k. k.: Władysław Bawarski — do Wydziału Rady i Wacław Ożarowski — do Kom. Rewizyjnej.



**REDAKCJA i ADMINISTRACJA: Warszawa, Krak.-Przedmieście 4, tel. 221-97. Otwarta: 9—1 pp. i 2—7 w.**

**REDAKTOR: Władysław Bawarski. WYDAWCA: Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce. KONTO w P. K. O. № 1395.**

**Sekretarz redakcji, Józef Sieradzki, przyjmuje interesantów od godziny 6 do 7 wieczorem.**

| CENY OGŁOSZEŃ: | OKŁADKA: | PRZED TEKSTEM: | W TEKŚCIE: | ZA TEKSTEM: | Na okładkach kolorowych: |
|---|---|---|---|---|---|
| Specjalny układ ogłoszeń o charakterze fantazyjnym o 10 proc. drożej. | 1-sza strona 150 zł. | 1/1 strona 120 zł. | 1/1 strona 100 zł. | 1/1 strona 80 zł. | 1/1 strona 150 zł. |
| Dla ogłoszeń stałych odpowiedni rabat. | 2-ga „ 130 „ | 1/2 strony 65 „ | 1/2 strony 55 „ | 1/2 strony 45 „ | 1/2 strony 80 „ |
| | 3-cia „ 130 „ | 1/4 „ 35 „ | 1/4 „ 30 „ | 1/4 „ 25 „ | 1/4 „ 45 „ |
| | 4-ta „ 150 „ | 1/8 „ 20 „ | 1/8 „ 18 „ | 1/8 „ 15 „ | 1/8 „ 25 „ |

**W dziale adresowym firm: 5 zł. każde ogłoszenie.**

RĘKOPISÓW NIE ZWRACA SIĘ

ODBITO W DRUKARNI LEONA WOLNICKIEGO, POZNAŃSKA 29